

Balsamico bianco

Watermeloen salade

Ingrediënten:

- *1 watermeloen (pitloos)
- *1 komkommer in stukjes
- *1 (kleine) rode ui
- *handje vol blanke rozijnen
- *2 handjes verse munt
- *balsamico bianco (flinke scheut)
of watermeloen-venkel balsamico
- *zout & peper



Salade van parmaham, pompoen, olijfolie, balsamico azijn & parmezaanse kaas

Voor 4 personen

- 1 middelgrote pompoen, (biologisch)
- 1 zak gemengde sla (naar keuze, rucola of eikenbladsla is ook erg lekker)
- 1 ons parmaham
- stukje Parmezaanse kaas
- olijfolie
- balsamico bianco azijn
- Italiaanse kruiden (bijvoorbeeld)



- *Verwarm de oven voor op 175 graden.
- *Snijdt de pompoen in blokjes van ongeveer 3 a 4 cm, verwijder de zaden maar niet de schil.
- *Leg de blokjes op bakpapier op een bakblik, strooi er kruiden naar keuze over. bijv. Italiaanse kruiden, of een kruidenmengsel dat je zelf lekker vindt.
- *Sprenkel er olijfolie over en vermeng dat goed.
- *Zet de bakplaat 25 minuten in de oven en prik dan in de pompoen om te kijken of die gaar is.

Maak een dressing van olijfolie, balsamico bianco, peper, zout en suiker en maak hier de sla mee aan.

Leg een hoopje sla op het bord, pluk de plakjes parmaham klein en verdeel die over de borden, schep de pompoen erop en schaaf er een aantal plakjes parmezaanse kaas (met de dunschiller) over.

Saltufo carpaccio (voor 4 personen)

Ingredienten:

- *2 Saltufo
- *1 sjalot
- *2 eetlepels pijnboompitten
- *2 eetlepels blanke balsamico
- *1 eetlepel extra vergine olijfolie
- *1 theelepel grove mosterd
- *1 biologische sinaasappel
- *zeezout
- *zwarte peper
- *1 snufje suiker
- *50 gram rucola
- *50 gram Parmezaanse kaas



Bereiding:

- *De Saltufo in dunne plakjes en de sjalot in kleine blokjes snijden.
- *Een halve sinaasappel fileren en de andere helft uitpersen .
- *Pijnboompitten zonder vet roosteren in een koekenpan.
- *Balsamico, olijfolie, sinaasappelsap en mosterd mengen, blokjes sjalot toevoegen met zout, peper en suiker op smaak brengen en klaar is de vinaigrette..
- *De salami in een cirkel op een bord leggen, rucola in het midden draperen en de gefileerde sinaasappelstukjes erop leggen.
- *Besprenkelen met de vinaigrette, Parmezaanse kaas er over raspen en decoreren met pijnboompitten.

Kostelijk hierbij is vers brood!